MINISTÈRE DE L'ARTISANAT
DU COMMERCE ET DU TOURISME

DOSSIER DE PRESENTATION



20 21 22 septembre 2013

www.fete-gastronomie.fr







Sommaire



1. Présentation de la Fête de la Gastronomie

Septembre, le grand rendez-vous de la gastronomie française

Célébrée chaque année le 4ème week-end de septembre, la Fête de la Gastronomie offre à tous les français l'opportunité d'être ensemble, de vivre un moment festif et consensuel, de réaffirmer et renforcer leurs liens sociaux et de voisinage.

La gastronomie, exception culturelle française, reflet de la diversité des cultures qui ont fait notre histoire, facteur de fierté pour nous tous, est un secteur vivant et dynamique où tradition et création s'allient au service de la vitalité économique de notre pays.

En France, la gastronomie est partout, et pas seulement dans nos assiettes. Elle est aussi dans la rue – commerces de bouche et restaurants font partie intégrante du paysage urbain français -, elle remplit les colonnes des revues et magazines et les étagères de nos librairies, elle s'exporte à l'étranger où elle est notre meilleur ambassadeur, elle plonge ses racines dans notre histoire et dans nos cœurs... Intégrée dans notre société au point d'en être invisible, elle n'avait pas jusqu'à présent été suffisamment fêtée ou valorisée.

Cette troisième édition de la Fête de la Gastronomie, fondée sur les valeurs du partage et du savoir-vivre ensemble, permettra de mettre à l'honneur la richesse et la diversité des produits, des cuisines, et des savoir-faire des professionnels et des amateurs au sein d'une grande fête populaire. Banquets, repas, dégustations, découvertes de produits, présentation des métiers, visites et animations de rue seront organisés sur tout le territoire.

Participer à la Fête de la gastronomie, comme nous vous y invitons les 20, 21 et 22 septembre prochains, c'est célébrer notre culture, participer à un évènement convivial et généreux – un exemple « d'humanisme de la table » -, découvrir les acteurs et les métiers qui y sont associés pour assurer la conservation et la diffusion de notre patrimoine.

Rejoignez ces moments festifs pour faire le plein d'émotions et de sensations gastronomiques !



2. Editorial



- **Madame Sylvia Pinel, ministre de l'Artisanat du Commerce et du Tourisme**

Au cœur de l'art de vivre français, la gastronomie est une pièce maîtresse de l'histoire de nos modes de vie, synonyme de qualité, de convivialité et de fraternité. Elle fait du repas un moment unique, elle façonne nos goûts, mais aussi nos territoires, avec leurs restaurants, leurs brasseries, leurs bouchons, leurs commerçants.

Et cette gastronomie, c'est notre patrimoine commun, et c'est aussi le visage de la France à l'international où nos chefs vont ouvrir chaque jour de nouveaux restaurants, qui sont autant de nouveaux lieux de métissage des cultures et des goûts.

La cuisine est un trait d'union, un vecteur de partage entre les générations et entre les territoires. Comme le dit Paul Bocuse, « Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celle ou celui à qui elle est destinée ».

Notre cuisine est aussi un creuset qui se nourrit depuis très longtemps de l'influence réciproque de plusieurs cultures culinaires. C'est le sens de notre identité et la gastronomie doit continuer à nous réunir tous.

Reconnaissant cet héritage culinaire d'exception, le repas gastronomique des Français a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO.

Avec la Fête de la Gastronomie, nous mettons en place une occasion unique de célébrer cette culture culinaire française faite de tradition et d'innovation. C'est le grand rendez-vous annuel des tables françaises, pour mettre en valeur et partager les produits, les recettes, et découvrir le savoir-faire des professionnels.

J'ai voulu lui donner plus d'ambition, et le temps qu'elle méritait. Sous le parrainage du grand chef français Thierry Marx, qui a consacré sa vie à la gastronomie et au partage de sa vocation, elle durera désormais 3 jours, et les 20, 21 et 22 septembre 2013, chacun est invité à participer, de la façon qu'il souhaite, pour simplement partager un bon moment, ou proposer ses créations, faire une démonstration de son savoir-faire, de ses produits …

L'animation concernera les grandes villes, mais aussi les quartiers, les territoires ruraux, ceux d'outre-mer, dans tous les endroits qui font la richesse de notre pays.

Autour des grands banquets populaires qui se tiendront partout sur notre territoire, sur les marchés, cette Fête sera la preuve que l'excellence de nos savoir-faire en la matière n'est pas confinée à des cercles restreints ou même à certains publics, mais qu'elle appartient à tous et se transmet partout, y compris à l'international puisqu'elle sera célébrée hors de nos frontières, comme en Chine, où cette excellence est l'un des fers de lance de la Marque France.

J'invite tous les citoyens, tous les professionnels, toutes les collectivités locales à pleinement s'approprier cette grande fête populaire. C'est à cela qu'est destiné ce site internet, qui recense toutes les actions et les actualités de la Fête, c'est un outil commun, n'hésitez pas à vous en servir !

Bonne Fête à toutes et à tous !

- **Thierry Marx, parrain de l'édition 2013**



Etre le parrain de cette troisième édition de la Fête de la Gastronomie m'honore particulièrement.

Je fais le vœu que ce grand rassemblement culinaire et convivial soit celui de la transmission. Une transmission dynamique, loin de toute nostalgie, capable de réinventer et porter haut et fort les couleurs de nos terroirs français par delà nos frontières et nos aprioris. Une transmission qui permet d'ouvrir son savoir-faire parfois élitiste à un faire-savoir populaire et régional.

Les gens instruits mangent mieux…Chacun sait mon attachement à l'éducation. J'aimerais que cette Fête soit l'occasion d'exprimer ma conviction que la gastronomie passe par l'éducation au goût, sa transmission par les marchés, piliers de nos villages autant que nos quartiers populaires. Commencer par rendre de nouveau accessible la gastronomie française à un plus grand nombre de Français en est un extraordinaire vecteur.

Oui, je crois que l'éducation et cette Fête de la Gastronomie sont aussi l'occasion de renforcer le rayonnement des Arts français de la table dans le monde. Car la gastronomie recèle une incontestable richesse humaine, au service d'un potentiel économique fertile.

Surtout, en alliant bien-être et santé, la gastronomie sait éclairer notre vie quotidienne. C'est elle qui met en lumière la multiplicité de nos origines, notre tourisme, notre artisanat et notre environnement. C'est elle encore qui transmet notre patrimoine, notre agriculture, et, j'ose le dire, notre identité. Une identité riche de sa diversité et forte de ses différences. Car, en ces temps qui incitent à la prudence, je continue de croire que la mixité est une force : mixité des saveurs, mixité des terroirs dont elles sont issues, mixité des plaisirs que la gastronomie a la capacité d'engendrer.

Plus que jamais, cette Fête de la Gastronomie sera l'occasion de partages et de rencontres.

Synonyme d'aventures simples et communes, de goûts et d'arômes, la gastronomie, tel un défi à l'ombre et à la méfiance, illustre l'ouverture et la générosité. Sans aucun doute, cette Fête en sera l'ambassadrice.



3. Le parrain de l'édition 2013 : Thierry Marx

Le parcours, les engagements et la générosité de Thierry Marx font écho aux valeurs de la Fête de la Gastronomie 2013 et aux valeurs qu'elle véhicule : respect des traditions et innovation, partage et solidarité, éducation et communication.

- **Un parcours étoilé**

Thierry Marx est né à Ménilmontant. Compagnon du Devoir, puis soldat au Liban, il entre comme commis chez Taillevent, puis continue ses classes chez Robuchon et Chapel avant de s'installer comme chef. Influencé par Bernard Loiseau, il crée une cuisine riche en saveurs. Il obtient sa première étoile au Château de Cordeillan-Bages à Pauillac en 1996, puis une deuxième en 1999.

Juré de l'émission Top Chef sur M6, héros d'un manga sur la cuisine moléculaire, Chevalier des Arts et Lettres, Thierry Marx poursuit son aventure dans l'univers de la gastronomie : son restaurant, Sur-mesure by Thierry Marx, a reçu deux étoiles au Guide Michelin en 2012.

- **Une approche intégrative de la gastronomie**

De ses voyages en Australie, à Hong- Kong, en Thaïlande et au Japon, Thierry Marx a rapporté des traditions culinaires qu'il mêle avec bonheur à celles de son pays d'origine, jouant sur les textures et les températures, les formes et les couleurs.

Adepte de la cuisine moléculaire – « ce n'est pas un style de cuisine ni une mode, c'est un outil de connaissance » –, il a créé début 2013 en collaboration avec Raphaël Haumont, enseignant-chercheur en physique-chimie des matériaux (Université Paris XI), le Centre Français d'Innovation Culinaire, un « lieu de sourcing et de réflexion sur la cuisine du futur qui va permettre d'explorer des connaissances, d'innover au-delà de l'assiette et de porter un regard différent sur le produit ».

- **Une sensibilité sociale**

Thierry Marx partage son expérience depuis plus de 20 ans avec ceux qui n'ont ni la culture, ni les moyens qui leur permettent de manger sainement. Un engagement vital car, pour lui, « savoir manger, c'est savoir être ».

En 2013, il crée dans le quartier de Ménilmontant « Cuisine, mode d'emploi(s) », un centre de formation boulangerie, un restaurant d'application et d'insertion et un centre de création culinaire destiné aux jeunes sans diplômes et aux personnes en réinsertion et en reconversion professionnelle.

Thierry Marx intervient aussi dans des prisons et des centres de réinsertion, en toute discrétion et loin du regard des caméras.



4. L'édition 2013

- **Trois jours de Fête**

Madame Sylvia Pinel, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, a décidé de renforcer la Fête de la gastronomie sur trois jours en 2013 afin de toucher un public plus large, de donner à tous les porteurs de projets l'occasion de les inscrire dans le cadre de la Fête et d'offrir une plus grande visibilité nationale et internationale à l'évènement.

Le vendredi 20, premier jour de la Fête et jour ouvré, ce sera l'occasion, dans les cantines et les restaurants d'entreprise, de partager des moments conviviaux autour d'un repas entre collègues. Des animations pourront être proposées dans les écoles et les CFA, les entreprises et collectivités en général ainsi que des évènements liés à la gastronomie (ateliers sur le lieu de travail, expositions sur le thème de la gastronomie, etc…).

Le samedi 21, jour des loisirs, des achats et des promenades en ville, sera consacré à la rencontre des artisans de bouche et des producteurs sur les marchés afin de se procurer des produits du terroir, mais aussi aux cours de cuisine et à la visite des lieux insolites (entreprises, ateliers, musées ….).

Le dimanche 22, jour festif et de détente, le public pourra partager un banquet populaire ou un pique-nique lors d'une journée conviviale et participer à des tournois sportifs, des concerts ou des animations diverses.

- **Le banquet dans tous ses états**



La Fête de la Gastronomie est depuis sa création un écrin permettant d'exprimer et de faire découvrir la cuisine française sous ses divers aspects.

Cette édition 2013 souhaite valoriser une facette conviviale et naturelle du repas gastronomique des français (reconnu patrimoine immatériel de l'UNESCO en 2010) : le banquet.

Le banquet est une manière unique de célébrer un événement particulier dans la vie d'une famille, d'une communauté amicale ou intellectuelle. C'est un moment de rassemblement, du vivre-ensemble qui se veut festif et joyeux, pendant lequel les contacts se nouent, les conversations prennent vie et les idées s'échangent dans la joie et le bonheur de partager des mets de qualité.

L'esprit de la Fête de la Gastronomie rejoint l'essence même du banquet : se réunir autour d'une table pour célébrer la gastronomie française.

Durant les trois jours de la fête, des banquets de toutes tailles s'installeront aux quatre coins des rues, fleuriront sur les places de nos villes et nos villages, invitant le promeneur à se joindre à la foule. L'occasion de découvrir des produits, des artisans, des chefs, des vignerons, des cuisines familiales. L'occasion de partager des moments joyeux.

Convivialité, générosité et fête en seront les valeurs clés.



5. Les grandes orientations de la Fête de la Gastronomie

La gastronomie, désormais reconnue comme partie intégrante de la culture un peu partout dans le monde, est considérée dans notre pays comme un volet de l'exception culturelle française, et défendue comme telle devant la communauté internationale.

Pendant les trois jours de septembre, la Fête de la Gastronomie associera acteurs privés et publics, professionnels, grand public et amateurs de bonne chère de tous âges, autour d'évènements très divers : opérations de prestige (Grand Palais gourmand, les Vendanges étoilées à Cassis), visites de centres d'usines ou d'exploitation agricole, banquets populaires, menus festifs dans les hôpitaux, cantines scolaires et maisons de retraite, expositions, visites de musées, évènements dans les restaurants qui s'associent à la Fête, animations de rue, etc…

- **Une Fête pour tous**

Les professionnels

Cette Fête a vocation à mettre en lumière tous les acteurs de la gastronomie : les produits et les personnes qui les travaillent (chefs, pâtissiers, bouchers, boulangers…), les savoirs faire et ceux qui les transmettent, les artisans et les commerçants, les artistes, artisans et industriels du secteur des arts de la table.

L'an dernier, plus de 150 000 professionnels issus de différents secteurs ont proposés près de 3 800 événements.

Les enfants

La gastronomie repose sur des valeurs de partage et de transmission. Sensibiliser les enfants dès le plus jeune âge aux goûts et aux saveurs, c'est en quelque sorte leur transmettre une partie de notre histoire et de notre patrimoine.

Pour cette nouvelle édition les enfants seront invités à découvrir la gastronomie dans leur milieu scolaire et pourront participer au concours qui leur est dédié : « Dessine-moi ton plat préféré ».

Le grand public

La Fête de la Gastronomie est un évènement convivial qui s'adresse indistinctement à tous les français, indépendamment de leur âge ou de leur condition sociale.

L'édition 2012 de la Fête de la Gastronomie avait réuni plus de 800 000 participants. De nombreuses initiatives solidaires et des évènements populaires et gratuits avaient permis aux personnes les plus éloignées de l'univers de la gastronomie d'y participer : la Fête de la Gastronomie 2012 a été célébrée aussi dans les hôpitaux, les écoles, les maisons de retraite. En 2013, ces projets seront reconduits et approfondis : l'accent sera mis sur des banquets populaires qui seront organisés sur l'ensemble du territoire français.

- **Une Fête diverse à l'image de la gastronomie et de notre société**

La gastronomie française est le reflet de la diversité des origines de notre société, diversité des terroirs, des traditions, des produits qui ont été à l'origine de cette cuisine riche et variée, héritage commun qui se vit, se partage et se transmet de génération en génération.

Le métissage de notre gastronomie avec les influences étrangères ramenées par les voyageurs ou diffusées par les français d'origine étrangère, a encore enrichi le patrimoine culinaire français et permis aux créateurs d'offrir aux gastronomes une palette de mets plus inventive et plus créative.

- **Une Fête présente partout, en France comme à l'étranger**

La Fête de la Gastronomie rayonnera dans les grandes villes, les territoires ruraux, mais aussi dans les quartiers populaires, les départements et les territoires d'outre-mer. Partout, les chefs, les professionnels et les Français sont invités à descendre dans la rue et à fêter le plaisir d'être ensemble.

La Fête de la Gastronomie doit aussi devenir un rendez-vous immanquable à l'étranger. Après avoir été célébrée dans 10 villes en 2012, la Fête de la Gastronomie sera cette année aussi dans de nombreux pays émergents. Célébration d'un élément consensuel de l'identité française; c'est l'opportunité de faire rayonner la culture française au-delà de nos frontières.

- **Une Fête qui est un atout pour l'économie locale et nationale**

95 % des français estiment que la gastronomie est un élément de l'identité nationale ; ils consacrent 96 minutes par jour en moyenne à la préparation et la dégustation de leurs repas – presqu'autant qu'il y a 30 ans ; et ils sont 55 % à partager leur repas avec leur famille ou leurs amis, autour d'une table. Près de 4 000 blogs consacrés à la gastronomie sont publiés par les médias français.

Derrière ces chiffres qui reflètent l'importance que la gastronomie occupe dans le quotidien des français, se cache un secteur vital pour l'économie française : la France est le premier producteur agricole de l'Union Européenne et le quatrième exportateur mondial de produits agroalimentaires.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration apporte à lui seul près de 60 milliards d'euros au PIB français. Il est le 5ème secteur en termes d'emploi avec 600 000 emplois salariés, il est aussi le secteur le plus dynamique en termes de création d'emploi. La restauration donne notamment accès à l'emploi à de nombreux jeunes sans qualification – près de la moitié des jeunes que ce secteur recrute n'a jamais travaillé auparavant. La restauration joue un rôle déterminant dans l'aménagement du territoire : dans les zones rurales, les cafés/bars/restaurants maintiennent un lien social qui disparaitrait sans eux.

Avec 73 000 entreprises et un chiffre d'affaires de 30 milliards d'euros, les métiers de l'alimentation emploient près de 320 000 personnes. Les artisans de bouche, on pourrait parler d'artistes pour certains d'entre eux - charcutiers, bouchers, poissonniers, traiteurs, boulangers, pâtissiers, glaciers, confiseurs et chocolatiers – perpétuent la tradition de la gastronomie française du quotidien et la renouvellent au travers de leurs créations.

Autre secteur fort, l'industrie du tourisme qui représente près de 900.000 emplois salariés directs et 6,5 % du PIB français. La France est le premier pôle touristique mondial - 81,4 millions d'arrivées en 2011 – le nombre de touristes augmente de 4 % par an la France pourrait accueillir 1,5 milliard de touristes en 2020. La restauration joue un rôle majeur dans l'attractivité de la France : les études menées sur les motivations des

touristes lors de leur séjour en France soulignent que pour 47 % d'entre eux, la découverte de la gastronomie française a été un élément déterminant de leur séjour en France.

La France a mis en place un certain nombre de systèmes de protection pour conserver la qualité de ses produits et ses savoir-faire. Mais la gastronomie française ne fait pas que défendre des positions acquises, elle innove en permanence : recherche de nouvelles recettes, de nouveaux produits, de nouveaux modes de cuisson, promotion d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Et au niveau international, la France reste « la » référence en matière de gastronomie : rares sont les grands chefs dans le monde qui n'ont pas séjourné en France à un moment ou à un autre de leur carrière ; le savoir-faire français applicable à d'autres produits que ceux de notre territoire est universel.

Le 4ème week-end de septembre est le rendez-vous immanquable et

la Fête de la Gastronomie doit concourir au rayonnement économique de la France et

favoriser la création d'offres touristiques sur tout le territoire.



6. Annexes

La gastronomie : une richesse humaine insoupçonnée au service d'un potentiel économique inexploité

Rayonnement

Plaisir

Tourisme

Identité

Santé

Vins et spiritueux

GASTRONOMIE

Artisans de bouche

Agroalimentaire

Pêche

Agriculture

Restauration

Formation

Culture et Patrimoine

Périmètre ministériel

Alimentation

L'édition 2012 de la Fête de la Gastronomie en quelques chiffres

10 Villes étrangères mettant à l'honneur la Fête

150 000 **Professionnels** tous secteurs confondus

Près de **6000** **Restaurants**

1 **Site Internet**
www.fete-gastronomie.fr

Près de **3800** **Evénements Labellisés**

Plus de 800 000
Participants dans toute la France

30 Villes porteuses de projets

&

Plus de **1 700** Villes accueillant un évènement

32 **Offices de tourisme**

84 **Départements** concernés par la Fête, répartis sur **23 régions** (dont 2 départements d'outre-mer)